




DE TIMMERFABRIEK
HOTEL GASTROBAR

LUNCH

12:00 – 16:00

SOEP & BROOD

ZEEUWSE VISSOEP  **12,5**
dille olie | forel kuit | zeebanaan

RAMEN SOEP  **13,5**
*sugar snaps | udon noodles |
ei | geroosterde pinda's*

KOKKELS & MESHEFT  **14,5**
*gebakken in boter | lavas |
briochebrood*

BROODJE PARELHOEN RILETTE **14,5**
*mesclun | krokante mosterd |
mandarijn vinaigrette*

BROODJE PULPO **14,5**
*salsa verde | mesclun |
gebrande Padrónpepers*

BROODJE HUMMUS  **14,5**
*geroosterde courgette | groene olijven |
cherrytomaat*

UITSMIJTER **12,5**
ham en/of kaas

SALADES

SALADE GROENE ASPERGE  **15,5**
burrata | pistache | crispy chili olie

SALADE MET TARTAAR VAN SUKADE **15,5**
*vierge van kappertjes | witlof |
redmeat radijs*

SALADE KINGFISH  **17,-**
*bieslookmayonaise | zoetzure groente |
sesamolie*

NAGERECHTEN

BASQUE BURNT CHEESECAKE **8,5**
appelcrème | Calvados-karamel

KAAS **10,-**
selectie van kaas | rozijnenbrood

 Zeeuws Streekproduct

 Vegetarisch

 Veganistisch